

LA NEF

VIAGGIO NEL SAPORE

Scheda Organolettica
Ritagli di Salmone
IN CUCINA 500 g



Codice Prodotto:	79148
------------------	-------

DATI AZIENDALI			
Nome Azienda:	LA NEF SPA		
Indirizzo:	Via L. Albertini.36 C/O Gross Ancona Ed. G1, 60131 ANCONA (AN)		
Tel:	071 72 76042	Fax:	071 7201147
Website:	www.lanef.it		
Email	info@lanef.it		

DATI PRODOTTO E COMPOSIZIONE	
Denominazione del prodotto:	Ritagli di Salmone affumicato (<i>Salmo Salar</i>) Sottovuoto 500 g
Peso	500 g (packaging escluso)
Brand:	IN CUCINA
Paese di origine:	Norvegia
Durata del prodotto	35 giorni
Temperatura ambiente, freddo o congelato:	Freddo
Temperatura di conservazione:	Tra 0°C e +4°C, o a temperatura più bassa.
Avvertimenti:	Puo' contenere eccezionalmente frammenti di lische
Descrizione del prodotto :	Senza spine, senza pelle, affumicato a freddo. Tagliato a pezzi e confezionato sigillato sottovuoto. Colore rosa, odore e sapore tipici del salmone affumicato.
1.Informazioni generali:	Prodotto da salmone fresco NORVEGESE (<i>Salmo salar</i>). Senza spine, senza pelle, affumicato a freddo, tagliato a pezzi e sigillato sottovuoto, con un peso di riferimento di 500 g.
2.Materia prima:	Salmone atlantico (<i>Salmo Salar</i>) allevato in Norvegia, qualità superiore, acquistato solo da produttori stabili e certificati, che rispettano standard qualitativi appropriati. La materia prima viene consegnata a Norvelita direttamente dopo essere stata presa e lavorata (pulita) ghiacciata e riposta in scatole di poliestere. Sale; Affumicatura con legno di faggio naturale
3.Dichiarazione	Composizione: salmone, sale, affumicatura con legno di faggio naturale
4.Confezionamento:	Sottovuoto
5.Condizioni di conservazione in magazzino e durata del prodotto:	0 – (+4°C) – 35 giorni
6.Etichetta :	Il contenuto dell'etichetta deve essere deciso tramite un accordo, e deve rispettare le richieste del cliente. Quindi deve indicare - numero del lotto - scadenza: GG MM AAAA - utilizzo: previa cottura
7.Composizione	Filetto di Salmone Sale

8. Valori analitici – composizione quantitativa del prodotto finito:	Parametri	Valore		
	NaCl	3,0- 4%		
	Umidità	61-68 %		
9.Modalità di utilizzo:	Tal quale			
10. Corpi estranei:	Senza corpi estranei (metallo), senza residui di pelle, senza nematodi né altri parassiti; praticamente senza spine di pesce.			

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE				
Microorganismi	Valore massimo	A BBD (log cfu/g)		
Lysteria Monocytogenes		1x10 ²		
Conta tot.		1x10 ⁶		
E. Coli		1x10		
Salmonella in 25g		assente		
S. aureus		1x10 ²		
Enterobatteri		1x10 ⁵		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Apparenza	Pezzi di color rosa salmone e colori vari in base al ritaglio senza corpi estranei.
Odore:	Tipico del salmone affumicato, con odore di affumicatura, senza altri odori.
Sapore:	Tipico sapore del salmone affumicato, leggermente salato, senza altri sapori.
Consistenza:	Tipica del salmone affumicato, tenero ma non troppo morbido.
Consumo:	Da consumarsi <u>previa cottura.</u>

Allergeni, OGM e Radiazioni: Dichiarazione di allergeni						
Allergeni	Nella ricetta	Contamin. Possibile	Allergeni	Nella ricetta	Contamin. Possibile	
Glutine	No	No	Nocciola e derivati	No	No	
Grano e derivati	No	No	Noce e derivati	No	No	
Segale e derivati	No	No	Anacardio e derivati	No	No	
Orzo e derivati	No	No	Noce pecan e derivati	No	No	
Avena e derivati	No	No	Noce brasiliana e derivati	No	No	
Farro e derivati	No	No	Pistacchio e derivati	No	No	
“Kamut” (<i>triticum turgidum polonicum</i>) o sue varietà ibride e derivati	No	No	Noce di macadamia e derivati	No	No	
Crostacei e derivati	No	No	Noce di queensland e derivati	No	No	
Uova e derivati	No	No	Sedano e derivati	No	No	
Pesce e derivati	SI	SI	Senape e derivati	No	No	
Noccioline e derivati	No	No	Semi di sesamo e derivati	No	No	

Semi di soia e derivati	No	No	Diossido di zolfo e solfiti (se superiori a 10mg/kg o 10mg/litro denominati SO2)	No	No	
Latte e derivati	No	No	Lupini e derivati	No	No	
Lattosio	No	No	Molluschi e derivati	No	No	
Mandorle e derivati	No	No		No	No	
<p>•Organismi Geneticamente Modificati (OGM) Non ci sono ingredienti a rischio di provenienza OGM o che contengono OGM</p>						
<p>•Radiazioni Non ci sono ingredienti che sono stati esposti o possono essere stati esposti a radiazioni</p>						